

Winzerhof Stahl: Weingut mit Sterneküche

Dinner mit Wohlgefühlcharakter

Christian Stahl ist Topwinzer und Sternekoch, eine Konstellation, die in Deutschland einzigartig ist. Sein Restaurant liegt abseits touristischer Trampelpfade im fränkischen Auernhofen und ist von einnehmendem Charakter – so wie die Küche und die Weine, die Atmosphäre und das Ambiente. Und der kochende Winzer selbst. Der Winzerhof Stahl gehört zu den interessantesten Adressen in Deutschland, allein schon, weil das ganze Leistungspaket stimmt, was Seltenheitswert hat.



Die offene Küche war früher auch die Küche der Mutter. Einen kleinen Tisch gibt

es dort, der das schöne Gefühl vermittelt wie früher bei der

Familie zu Gast zu sein. Mothers Finest findet man in der unbekümmerten Herzlichkeit des Lokals und bei delikatsten Details, wie dem wundervollen hausgebackenem Sauerteigbrot mit brauner Butter. Allein damit und einem der guten Weine von Stahl wäre ein schöner Abend mit Wohlgefühl gesichert.



Über allem liegt ein Wohlbefinden mit starken kulinarischen Vibes. Die Starter, die zum Glück recht lange kommen, zeigen eine kleine Welt der

großen Gefühle: Croustillant aus Rind und Gans; Krustentier

und Kartoffelcrustillon; Blumenkohl, Obst, Rauchmandel; Forellen-Tatar, Kohlrabischeibchen, Kaviar und Salzzitrone im Kohlrabisud sowie Röstbrot. Hinter den Begriffen „Zwiebelkuchen und Speck“ steckt eine besonders köstliche Variante des Flammenkuchens mit Lardo im Kleinformat, die durch Schafgarbe und fränkischem Brotgewürz aus Fenchel, Muskat, Sternanis, Kreuzkümmel und Koriander eine pikante Pointe erlebt. Oft genügt es, Klassisches etwas moderner und leichter zu gestalten, was im Restaurant vom Winzerhof Stahl auch bei Matjes, Apfelessig, Dill und Vollkornbrot gelingt.



Sämtliche Gerichte werden feinsinnig präsentiert, jede Erbse scheint an ihrem Platz. Nicht nur, weil es dem

Auge gefallen soll, alles hinter dieser filigranen Arbeit gibt auch geschmacklich einen Sinn. So, wie beim konfierten und kunstvoll modellierten Skrei mit Champignon, Gurke, Ei und

Krabbe. Bei den cremigen Oeufs Cocotte mit feinwürziger Saint-Marcellinkäse-Sauce überrascht der fränkische Trüffel. Dieser kommt vom Trüffelpark der Familie Jungbluth, die das ungewöhnliche Naturprojekt vor acht Jahren in Giebelstadt gründete. Der Trüffel hat einen überraschend guten Geschmack und macht auch auf den Trüffelpark neugierig.



Wie
schön
, mal
wiede
r
Kalbs
bries
zu
erleb
en,
hier
mit
Chico
rée
in
einem
famos
en
Sud
aus
Orang
e und
Orang

enzeste. Bei Lamm und Lamm mit Salzgoghurt, Minze und mediterranem Mönchsbart on top mit Kürbisschaum wird das Menü mit bedächtiger Kraft geerdet. Der syrische Mokka (mit Baklava und Madeleines) am Ende des fabelhaften Reigens schmeckt gut und gibt einen angenehm leichten Koffeinkick – einer der Köche hat syrische Wurzeln.



Kalbsbries

Im Restaurant vom Winzerhof Stahl wird das Essen auf die Weine abgestimmt und nicht wie meist umgekehrt. Der spitzfindige Müller-Thurgau der Lage Hasennest findet mit seinem Zitrusaroma und der zarten Würze bei Forellentatar mit Salzzitrone einen stimmigen Partner, während sich der ausdrucksvolle Silvaner aus der Steillage Pfülben auch mit den fränkischen Trüffeln anfreundet. Ein so kultivierter, saftiger und schlanker Chardonnay wie der „Sonnenstuhl“, würde mit seiner inspirierenden Art auch Fleischgerichte begleiten können, nimmt hier aber Morchel und Steinpilze in den Arm. Bei unserem Menü kamen sechs verschiedene Weine und ein Blanc de Noirs Brut Sekt auf den Tisch ([siehe dazu auch den Wein-Artikel von Biss vom Winzerhof Stahl](#)).



Küche
und
Service
arbeiten
Hand
in
Hand,
beide
sind
immer
am
Gast
und
servieren
die

Gerichte. Das schafft eine intime familiäre Atmosphäre, wie sie bei einem formellen Fine Dining sonst kaum zu erleben ist. Essen muss nicht allein gut sein, es muss auch Spaß machen. Der Winzerhof Stahl und sein Restaurant erschaffen etwas, was in der Gastronomie inzwischen viel zu selten zu erleben ist: Essen mit Wohlgefühlcharakter.

Ludwig Fienhold

Winzerhof Stahl, Auernhofen-Simmershofen, Lange Dorfstr. 21.

Tel. 09848 96896.

www.winzerhof-stahl.de



Sterne-
Menü
mit 9
Gängen
mit Wein-
beglei-
tung,
Wasser,
Café,
Digestif
239
p.P.
Mittwoch
bis
Samstag
ab
18
Uhr.

Samstagmittag 12 Uhr.

4 Gänge Casual Menü aus der Hochzeitsküche ohne Sterne, aber mit Niveau, inkl. Wein und Wasser 125 € p.P.

Nur freitags und samstags ab 18 Uhr.

Alles nur mit Reservierung.

Der Winzerhof bietet auch einige Zimmer zur Übernachtung an.

Fotos: Barbara Fienhold

[Siehe dazu auch Biss-Artikel „Sommerfrische im Glas“](#)



